

ROŽMARIN

“MEET, WINE & DINE!”

Objem urbanega središča in edinstvene arhitekture ustvarjata čudovito dinamiko med prostorom, okoljem, kreativno kulinariko in ljudmi. Z opreznim očesom za drugačnost in svetovljanskim pogledom v slovensko štajersko prestolnico vnašamo sodobno gastronomijo pod skrbno izbranim imenom Rožmarin – vse od leta 2006.

Naše avtorske jedi so harmonična fuzija mediteranske tradicije in drznih okusov daljnega vzhoda, obogatena s sestavinami lokalnih proizvajalcev.

In vino? Iz osrčja restavracije se razprostira pogled na več kot 1500 etiket iz celega sveta.

Degustirajte, delite, uživajte!



Začnite večer s prvimi drobnimi užitki...

APERITIV

White Dry Port	0,05 l / 6 €
Antique Pelinkovec	0,03 l / 4,8 €
Negroni Sbagliato	11 €

KOKTEJLI *za prebuditev okusov*

Side bus Frapin VS, limonin sok, cordial labdanum, cointreau, sladkorni sirup.	9,2 €
Autumn kutina Vodka, vilijamovka, kutina	8 €

...in ga zaključite s popolno noto okusa.

DIGESTIV

Alchymia rakia	0,03 l / 8 €
Apoteka vinjak merlot	0,03 l / 4,8 €
Frapin 1270.	0,03 l / 6 €
Frapin fontpinot xo.	0,03 l / 16 €
Flor de cana 18y	0,03 l / 13 €
Compas box Peat Monster.	0,03 l / 13 €
Belvenie 12y	0,03 l / 9 €

KOKTEJLI *za zadnji utrip okusa*

Velvet vineyard Gin, vanilija, jurka	11 €
Pumpkin spiced sour Rum, hokaido buča, cimet	10 €

STARTERS »TO SHARE«

HLADNO

Tatarec rdeče pese (VEGANSKO)	15 €
Rdeča pesa, olje grozdnih pešk, mirin, drobnjak, sliva ringlo, prah liofilizirane jagode	
Burrata 260 g	18 €
Mlada špinača, temni šampinjoni, sušeni paradižniki, kvinoja	
Pršut Mangalica 70 g	17 €
Pršut Bellota 50 g	20 €
Goveji carpaccio	18 €
Simental govedina, gorčična semena, Grana Padano, črni tartufi, bučno olje, extra deviško olivno olje	
Tatarski biftek »to share«	27 €
Sproti grobo mlet in za vas pripravljen pri mizi. Rumenjak, kapre, inčuni, šalotka, dijonska gorčica, čili, pikantno in nepikantno maslo ter popečen kruh z drožmi	
Cheviche	17 €
Gof, sveži čili, drobnjak, mlada čebula, limeta, mango, svež koriander	
Tunin tatarec	19 €
Rumenoplavuta tuna, hišni guacamole, wasabi krema, hišna teriyaki omaka, rižev čips, redkvica	
Tuna tataki	18 €
Rumenoplavuta tuna, mlada čebula, sojina omaka, rižev kis, sezam, wasabi	

TOPLO

Veganski curry	14 €
Hišna curry pasta, cvetača, mlada čebula, češnjev paradižnik, bučke, kokosovo mleko, indijski oreščki	
Black tiger garnele & curry	17 €
Mlada čebula, češnjev paradižnik, ingver, kokosova krema, hišna curry pasta, črni sezam	

Pogrinjek (na osebo)	1,5 €
---------------------------------------	--------------

IZBRANO ZA RAZVAJANJE

KER NAJBOLJŠE NI NEDOSEGLJIVO

IZ MORJA

ŠKAMPI NA ŽARU 85 € / 1 kg
Mediterranski premium škampi

JASTOG (Na način Chefa kuhinje)..... 105 € / 1 kg
Mediterranski premium jastog

RIBA IZ PEČICE (Glede na ulov / povprašajte natakarja)
Z mediteransko zelenjavo 95 € / 1 kg
S piransko soljo 85 € / 1 kg

IZ PAŠNIKOV

WAGY-JU (Glede na razpoložljivost / povprašajte natakarja) 10 g / od 2 € do 5 €
Bogata in uravnotežena marmoriranost, nežna maslena tekstura in poln okus

TELEČJI TOMAHAWK - IRSKA..... 100 g / 8,5 €
Mlečna teletina, maslena tekstura

T-BONE - IRSKA..... 100 g / 9 €
S kostjo zorjena in pečena Black Angus govedina

TOMAHAWK - IRSKA »TO SHARE«..... 100 g / 9 €
S kostjo zorjena in pečena Black Angus govedina

RIB-EYE BONE-IN - ZDA »TO SHARE« 800 g / 125 €
USDA Prime Black Angus govedina

PORTERHOUSE -ŠKOTSKA »TO SHARE«..... 850 g / 109 €
File in roastbeef Hereford govedine, pečene s kostjo

JUHE

Goveja juha s fritati	6 €
Kremna juha hokaido buče, cappuccino pena, bučno olje Kocbek	6,5 €

SOLATE

Sezonska solata	6 €
Rukola	8 €
Češnjevi paradižniki, parmezan, balzamična redukcija	
Motovilec	8,5 €
Naribana jajca, fižol	
Radič Castelfranco	13 €
Kuhan krompir, ocvirki, slanina, bučno olje Kocbek	
Caesar solata	15 €
Romana solata, caesar preliv, krutoni, Grana Padano, piščančji file 120g	
Leaf & Beef	18 €
Rezine Simental govedine 120g, zelena listnata solata, romana solata, mandlji s kajenskim poprom, pečene artičoke, jogurtov preliv z gorčičnimi semeni	

GLAVNE

PASTA »House-made.Heart-made.«

Sveže pripravljene domače testenine, ki ne poznajo bližnjic.

Fuži z istrskimi tartufi	17 €
Tagliatelle s piščancem.	14 €
Piščančje meso, lisičke, pregreta smetana, stracciatella, sončnična semena	
Špageti s hobotnico.	18 €
Hobotnica, češnjevi paradižniki, mlada čebula, belo vino	
Špageti s škampi	18 €
Šalotka, česen, maslo, olivno olje, Cognac, paradižnikov concase	
Pappardelle in simental noir	17 €
Pljučna govedina, jurčki, mlada špinača	

MESO

Filet mignon (200g) **35 €**
2-4 tedne zorjena štajerska Simental govedina KZ Rače, krema rdeče pese in karamelizirane kutine, ožgani por, demi-glace omaka, črni tartufi

Svinjska ribica v zeliščnih drobtinah. **19 €**
Krema muškatne buče, kruhova rezina, demi-glace omaka, mini repa, rumeno korenje

Telečji hrbet **29 €**
Pire krompir, žametna omaka, baby korenje, peteršiljevo olje

RIBA

File lososa. **19 €**
Omaka limonske bazilike s svežim koprcom, stročji fižol, češnjevi paradižniki, mlada čebula, bukov ostrigar, sezam, kaviar postrvi

Tuna file **25 €**
Rumenoplavuta tuna v sezamu, pire maslene buče, wasabi krema, wasabi perle

Galicijska hobotnica **26 €**
Pečene lovke hobotnice, krema gomoljne zelene, masleno mini korenje, sladki grah in bukov ostrigarji

File polenovke **19 €**
Blitva, kozice, lisičke, drobtine rjavega masla, krema pastinaka, škampova maslena omaka

Morski list »en papillote« **24 €**
Morski list v škričljaju, mlad krompir, olive, kaprin cvet, češnjevi paradižniki, mladi sladki grah, kapre

VEGETARIJANSKO / VEGANSKO

Kraljevi bukov ostrigar (vegetarijansko) **16 €**
Ciziliran bukov ostrigar, pregreta smetana, peteršiljevo olje, drobnjak

Veganski curry (vegansko) **14 €**
Hišna curry pasta, cvetača, mlada čebula, češnjevi paradižnik, bučke, kokosovo mleko, indijski oreščki

Cvetačni „steak“ (vegansko) **150 g / 18 €**
Špinačni jus, krema pastinaka in kokosa, baby korenje

OMAKE

Poprova omaka 4 €

Demi-glace omaka 5 €

SPREMLJAVA

Pomfri s parmezanom in istrskimi dišavnicami 6 €

Hrustljav krompir z rožmarinom 6 €

Brokoli s sezamom in arašidi, »brown butter« 6 €

Sezonske gobe. 7 €

Artičoke v ovoju pršuta. 8 €

SIRI

Slo & EU siri 15 €
Reypenear/Španija, Proseco/Italija, Brie/Francija, Tolmino/Slo., Videc-kozji/Slo., Tinci-kozji/Slo.,
jurkina marmelada

SLADICE

Domač sladoled (porcija) 3,5 €
Vanilija / Čokolada / Lešnik / Pistacija / Mango / Malina / Jurka

Rožmarinova mehka čokoladna tortica (72% čokolada) 8 €
„Crumble“ kakavovca, malinin coulis, domač sladoled

Crème brûlée 8 €

Toffee tartelette 9 €
Slana karamela, arašidi, ganache madagaskarske temne in bele yuzu čokolade

»Cheesecake Rožmarin style« 9 €
Monoporcijski sirček, mangov sorbet, čokoladni drobljenec

Čokoladni soufflé 10 €
Sladoled gozdnih sadežev

Kostanjev mousse 8,5 €
Sorbet jurke, kutina, čokoladni »brownie« z bučnimi semeni, vanilija in bučno olje

ROŽMARIN HOSPITALITY GROUP / GALERIJA GOSPOSKA D.O.O.

Gosposka ulica 8, 2000 Maribor / DŠ 71177183

Vse cene so v EUR in vsebujejo DDV.

Pridržujemo si pravico do spremembe cenika

Za Informacije o alergeni povprašajte naše prijazno osebje.

@rozmarin_group

www.rozmaringroup.si